



Ragoût aux pois chiches, asperges vertes et parmesan



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 kilogramme d'asperges vertes (en tronçons)
2 gousses d'ail (émincées)
1 petit bocal de sauce spaghetti (sans viande hachée - prête à l'emploi)
3 brins thym frais
1 cuillerée à thé d'origan séché
2 boîtes de pois chiches (égouttés)
250 grammes mozzarella (en tranches)
100 grammes de panko
100 grammes de parmesan (râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Utilisez une grande poêle allant au four. Laissez chauffer l'huile d'olive et faites sauter brièvement les asperges. Réservez.
- 2.** Dans la même poêle, faites revenir l'ail. Ajoutez la sauce spaghetti et assaisonnez-la de thym et d'origan. Ajoutez les pois chiches et mélangez bien. Garnissez d'asperges vertes et de tranches de mozzarella.
- 3.** Saupoudrez de panko et de parmesan.
- 4.** Passez la poêle au gril pendant 10 minutes.